

# Henri Bourgeois, Sancerre Blanc - Les Côtes aux Valets, Loire

## Loire

I Loire fremstilles næsten alle typer af vine både tørre og søde hvidvine, rosé samt rødvine. De mest kendte vine er Sancerre og Pouilly-Fumé som er lavet på Sauvignon Blanc og kendt for deres høje syre, store mineralitet og frisk frugt. Det er også i Loire at Vouvray, lavet på Chenin Blanc - som kan gå fra at være store aromatiske hvidvine til de mere søde og nærmest dessertagtige vine, kommer fra. Derudover bliver der også fremstillet nogle fantastiske rødvine primært på Cabernet Franc, Gamay og en lille smule på Pinot Noir.

## Henri Bourgeois

Bourgeois-familien i Loire er nært beslægtet med landsbyen Chavignol i Sancerre. Igennem ti generationer har Bourgeois-familien viet deres lidenskab til Sauvignon Blanc- og Pinot Noir-dyrkning, resulterende i nogle af appellationens absolut bedste og mest terroir-tro vine. De samlede markbesiddelser i Sancerre og Pouilly-Fumé dækker over 72 hektar fordelt på ikke færre end 124 parceller. En moderne "gravity feed" vingård er for nylig færdiggjort efter alle kunstens regler, og som også i fremtiden vil sikre vine af konstant høje kvaliteter under Bourgeois-navnet, der dagligt nydes på nogle af verdens bedste allerbedste restauranter.

## Vinen

Vinstokkene til Henri Bourgeois' enkeltmarks-Sancerre, Les Côtes aux Valets, blev beplantet i 1986 i en kalkholdig jordbund nær landsbyen Vinon syd for Sancerre. Markarealet er på blot én hektar, men Sauvignon Blanc-druerne herfra er ganske enestående.

Ved ankomsten til vingården presses druerne blidt over ca. tre timer. Herefter stabiliserer mosten sig med sit bundfald ved 8 grader over de kommende fire dage. Umiddelbart efter igangsættes den alkoholiske gæring ved 15-19 grader, og løber over de kommende 30 dage. Den langstrakte gæringsproces er en medvirkende årsag til den færdige vins kompleksitet og aromaprofil. Den færdiggærede vin lagres herefter med sit bundfald i ni måneder inden aftapning på flaske uden filtrering.

Les Côtes aux Valets er en forfinet og elegant Sancerre, med komplekse og umiddelbare noter af tørrede frugter, mandler og pistacienødder, efterfulgt af noter af citrusfrugter og mirabeller. Smagen er delikat med en nærmest cremet mundfylde og mineralsk tekstur. Friskheden løftes op af citrusnoterne og et syrligt bid, der kalder på den næste slurk. Det blev produceret godt 7.000 flasker af denne sjældne perle.

Vinifikation:

Gæring og lagring i ståltank i ni måneder.

Smagenoter:

En forfinet og elegant Sancerre, med komplekse og umiddelbare noter af tørrede frugter, mandler og pistacienødder, efterfulgt af noter af citrusfrugter og mirabeller. Smagen er delikat med en nærmest cremet mundfylde og mineralsk tekstur. Friskheden løftes op af citrusnoterne og et syrligt bid,

Anbefales til:

Ost, Lyst fjerkræ, Mad med citrus, Skaldyr, Mager fisk, Østers



## Fakta

Årgang 2015

Varenr.: 1009208

Område: Frankrig, Loire  
Loire

Drue: Sauvignon Blanc

Alkohol: 13.08 %

Potentiale: Op til 10 år fra høsttidspunktet.

Kategori: Frugtrig og fyldig

Web: [www.henribourgeois.com](http://www.henribourgeois.com)